



◆横浜南エリアブログ <http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>

◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ】パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)

■おすすめ商品を学ぶ「こだわり酵母食パン学習会」

6/18(金)「こだわり酵母食パン学習会」をZoom開催しました。(株)パルブレッドから学んだ『こだわり酵母食パン』こだわりのポイントは3つ。

- ・添加物は使用しない。
- ・ホシノ天然酵母でじっくり発酵させ小麦本来の味を引き出す。
- ・職人さんが発酵具合を確かめるため製造に手間をかける。

ゆっくりした発酵で、手間はかかるけれど、それがおいしいパンを作るためには必要だということです。

次に工場見学の動画を視聴しました。今回のために直前まで編集したというきたてほやほやです。

工場での、夕方から翌朝にかけて2日間に渡る長いパン作りの工程を見せてもらいました。通常の工場見学

では朝早く家を出る必要があるし、この製造工程を全部は見るのができないので、これはオンライン企画ならではのメリットですね。

さらに、実は添加物を入れ忘れたことによる偶然の産物という誕生秘話も教えていただきました。

参加者からのご意見感想では「衛生管理に気を付けて長い工程を経て作られているパンを大事に食べたい」「他のパンはあまり食べないけどこのパンは好き」「発売されたときからのファンです」など皆さんの「こだわり酵母食パン愛」がひしひしと伝わってきました。

この商品に限らずパルシステムPB商品は、余計なものを使わず、原材料のおいしさが生かされていますが、そのため手間がかかっています。



価格が大量生産の市販品より高くなってしまいます。

でも今回の学習会参加者のように、本物のおいしさを愛している人はたくさんいて、そんな組合員の声をくみ取れるのは、生協の良さなんだなと実感しました。誰かと同じ気持ちを共有できるのって、こんなに心地よいものだったのかと。

参加者、(株)パルブレッド、エリアメンバーが『こだわり酵母食パン』のおいしさを共有できる企画となりました。(MY)

■こだわり酵母食パンをもっと味わおう、楽しもう！

「こだわり酵母食パン学習会」に続く第2弾として、7/1(木)に交流会「こだわり酵母食パンをもっと味わおう、楽しもう！」をZoom開催しました。

『こだわり酵母食パン』のおいしい食べ方、エリアメンバー他にとっておきの21種のレシピを紹介しました。簡単レシピから手の込んだものまで、自分ではちょっと思いつかない取り合わせもあって、新しい



発見がありました。でもやっぱり私にとっては、シンプルなトーストが一番おいしいのかも…。

企画主催者としてオンライン企画の難しさも感じました。メイン部分の時間を講演者の方にお任せする学習会と違って、交流会の時間配分は自分たちの進行次第となり、オンライン企画進行の壁は高いですね。

フリートークの時間では、お気に入りのパルシステム商品について、みなさん語り始めたら熱くて、際限なく続くこと続くこと。みんなパルシステム商品がホント好きなんだなあ～と改めて感じた交流会でした。

当日ご紹介したレシピは、エリアブログに掲載しています。上記2次元コードまたはURLから、ぜひご覧ください。(TK)



横浜南エリアのおすすめ

こだわり酵母食パン

1.5斤、1斤5枚

今年度の横浜南エリア年間おすすめ商品は、(株)パルブレッドの『こだわり酵母食パン』です。「ホシノ天然酵母」を使用し、小麦の味がしっかり。ノンスライスの1.5斤と、スライスした1斤5枚の2商品、どちらも応援しています！